

DAFTAR PUSTAKA

- Aburizal Bahri, M., Dwiloka, B., dan Etza Setiani, B. 2020. "*Perubahan Derajat Kecerahan, Kekenyalan, Vitamin C, Dan Sifat Organoleptik Pada Permen Jelly Sari Jeruk Lemon (Citrus limon)*". Jurnal Teknologi Pangan, Vol. 4 No. (2), Hal 96–102.
- Adrian, Syaiful, A. Z., Ridwan, dan Hermawati. 2020. "*Sakarifikasi Pati Ubi Jalar Putih Menjadi Gula Dekstrosa Secara*". Saintis, 1 Vol (1), Hal. 1–12.
- Afjani, Q., Baiti, N., Salsabila, Z., Hardyawati, W., Apsari, P., Ramadhan, M. B., Karen, E., Novrizal, M., Sahid, A., Darsih, C., Laksitorini, D., Sarjana, P., Farmasi, F., Mada, U. G., Pertanian, F. T., Mada, U. G., dan Flora, J. 2024. "*Pengembangan Permen Jelly Berbahan Dasar Ekstrak Bunga Krisan (Chrysanthemum indicum L .) dan Evaluasi Aktivitas Antioksidannya*." Vol. 35 No (2), Hal. 292–304.
- Akbar, H., Supriyanto, A., dan Haryani, K. 2013. "*Karakterisasi Tepung Konjak Dari Tanaman Iles-Iles (Amorphophallus Oncophyllus) Di Daerah Gunung Kreo Semarang Jawa Tengah*". Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri, Vol. 2 No. (4), Hal. 41–47.
- Ali, Z., Wang, Z., Amir, R. M., Younas, S., Wali, A., Adowa, N., dan Ayim, I. 2016. "*Potential uses of vinegar as a medicine and related in vivo mechanisms. International Journal for Vitamin and Nutrition Research*", Vol. 86 No.(3–4), Hal. 127–151.
- Alikonis, J.J. 1979. Candy Technology. The AV1 Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- andayani, L. R., Elsyana, V., dan Kining, E. 2021. "*Formulasi Permen Jelly Jeruk Kalamansi dengan Substitusi Glukomanan Konjak*". Jurnal Gizi Dan Kuliner (*Journal of Nutrition and Culinary*), Vol. 1 No.(2), Hal. 11.
- Andayani, N., Nurhayati, D., dan Saing, M. D. 2019. "*Optimalisasi lama fermentasi dengan penambahan konsentrasi Acetobacter Aceti pada pembuatan cuka buah apel rhome beauty menggunakan alat fermentor*". Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat Dan Penelitian Pranata Laboratorium, Hal. 978–602.
- Ariandi. 2016. "*Pengenalan Enzim Amilase (Alpha-Amylase) dan Reaksi Enzimatiknya Menghidrolisis Amilosa Pati Menjadi Glukosa*". Jurnal Dinamika, Vol. 07 No.(1), Hal. 74–82.

- Badan Standarisasi Nasional, 2008. SNI 3547.2-2008 tentang Kembang gula – Bagian 2 : Lunak. SNI Standar Nasional Indonesia, 2, 3547.
- Binguang. J, Fang. L, Shaodi. Y, Zichun. L and Xiao. Z. 2020 "*The effect of alternating ventilation on forced air pre-cooling of cherries*" Vol. 17 No. (6) Hal: 423-433
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet, and M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta. 365 hlm.
- Dewi, E. N., Kurniasih, R. A., dan Purnamayati, L. 2018. "*The Application of Microencapsulated Phycocyanin as a Blue Natural Colorant to the Quality of Jelly Candy*". IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, Hal. 116 No.(1).
- Dewi, Y. S. K., Putri, D. M., Fadly, D., dan Rahmalia, W. 2023. "*Innovation of Goat's Milk Soft Candy with Annatto Extract (bixa orellana l.) As Natural Colorant and Antioxidant.*" Indonesian Food Science and Technology Journal, Vol.7 No.(1), Hal. 9–16.
- Dwiyono, K., dan Djauhari, M. A. 2019. *Indonesian Konjac : Its Benefits In Industry And Food Security* Kisroh Dwiyono Maman Abdurachman Djauhari. Buku Indonesian Konjac. Universitas Indonesia, Jakarta.
- E. Salamah , Anna C. E, dan Yuni R. 2006. "*Pemanfaatan Gracilaria Sp. Dalam Pembuatan Permen Jelly*" Vol.9, No.1
- Faridah, A., Kasmita, S., Asmar, Y., dan Yusuf, L. 2008. Patiseri Jilid 3. In Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Vol. 53, Issue 9.
- Fatmawati, Restiani Sih Harsanti, dan Arfiati Ulfa Utami. 2022. "*Pengaruh Konsentrasi Agar-Agar Terhadap Kualitas Kimia Dan Hedonik Permen Jelly Belimbing Wuluh (Averrhoa Blimbi L)*". Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (Jipang), Vol. 4 No. (1), Hal. 13–21.
- F. G. Winarno, Enzim Pangan. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama, 1995.
- Fratiwi, M. 2008. Pembuatan Sirup Glukosa dari Bengkuang (*Pachyrizus erosus*) secara Hidrolisis Asam dalam Tangki Berpengaduk. Skripsi, D Iv, Hal. 1–77.
- Giyarto, G., Suwasono, S., dan Surya, P. O. 2020. "Karakteristik Permen Jelly Jantung Buah Nanas Dengan Variasi Konsentrasi Karagenan Dan Suhu Pemanasan". Jurnal Agroteknologi, Vol. 13 No. (02) Hal. 118.
- Gusti, Ratu Maha Rizki. 2024 "*Pengaruh Penggunaan Karagenan Dan Glukomanan Sebagai Gelling Agent Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Permen Jeli Daun Kelor (Moringa Oleifera).*"

- Harijono., Kusnadi, J., Musrtikasari, A. 2001. *"Effect of Concentration of Carrageenan and Total Soluble Solid of"*. Jurnal Teknologi Pertanian, Vol. 2 No. (2) Hal. 110–116.
- Hull. 2010. Glucose Syrups Technology and Applications. In Glucose Syrups: Technology and Applications. USA
- Isnaini, M. H. 2016 "Pembuatan Permen Jelly Dari Limbah Biji Carica (*Carica pubescens*) Dengan Berbagai Konsentrasi Karagenan." Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang. Semarang
- Jeane Johannes, Lana E. Lalujan, dan Gregoria S. S. Djarkasi. 2021. *"Pengaruh Gelatin terhadap Karakteristik Kimia Dan Sensori Permen Jelly Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* formatypical) Dan Buah Naga Merah (*Hylocereus polirhyzus*)"*. Journal of Food Research, Vol.1 No.(1), Hal. 1–9.
- Jessica J. Senior, M. E. Cooke, L.M. Grover, and A.M. Smith . 2019. *"Fabrication of Complex Hydrogel Structures Using Suspended Layer Additive Manufacturing (SLAM)"*
- Karo, F. Y. E. B., Sinaga, H., dan Karo, T. 2021. *"The use of konjac flour as gelatine substitution in making panna cotta. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science"*, Vol. 782 No. (3).
- Karunia. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Costaricensis*) Dan Pengenyal Terhadap Karakteristik Soft Candy*. Title Vol. 4, Issue June.
- Kusumaningrum, A., Parnanto, N. H. R., dan Atmaka, W. 2016. *"Kajian Pengaruh Variasi Konsentrasi Karaginan-Konjak Sebagai Gelling Agent Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Permen Jelly Buah Labu Kuning (*Cucurbita maxima*)"*. Jurnal Teknosains Pangan, Vol.5 No.(1), Hal.1–11.
- Leasa, H., dan Matdoan, M. N. 2015. *"Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Total Asam Cuka Aren (*Arenga Pinnata* Merr.)"*. Biopendix: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan, Vol. 1 No. (2), Hal. 140–145.
- Luo, W., Liu, F., Qi, X., dan Dong, G. 2022. Research progress of konjac dietary fibre in the prevention and treatment of diabetes. *Food Science and Technology (Brazil)*, No. 42.
- Marsigit, W., Tutuarima, T., dan Hutapea, R. 2019. *"Effect Of Addition Sugar And Carragenan On Physics, Chemical And Organoleptic Characteristics Of Soft Candy Citrus Calamansi (*Citrofortunella Microcarpa*)"*. Jurnal Agroindustri, Vol. 8 No.(2), Hal. 113–123.
- Meiry A. D, Sugeng R. M, Mega A. 2019 *"Formulasi Permen Jelly Ekstrak Pegagan (*Centella asiatica* (L.) Urb.) dengan Variasi Basis Karagenan dan Konjak Untuk Peningkat Daya*

Ingat Anak" Vol 5 No.1.

- Nurwati.2011. Formulasi Permen kerasdengan Penambahan Ekstrak Buah Pedada (Sonneratia Caseolaris) Sebagai Flavor.[Skripsi]. IPB. Bogor. Hal 5 - 9.
- Oktaviani, D., Studi, P., Biologi, P., Keguruan, F., Ilmu, D. A. N., dan Surakarta, U. M. 2020. "*Pemanfaatan Buah Nanas Madu Sebagai Bahan Dasar Vinegar Dengan Variasi Konsentrasi Starter Dan Lama Fermentasi*". Jurnal Agribisnis Indonesia.
- Piccone, P., Rastelli, S.L., & Pittia, P. 2011. "*Aroma Release and Sensory Perception of Fruit Candies Model Systems*". Procedia Food Science, Vol.1, Hal. 1509-1515
- P.J. Fellows, 2009 In Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition, Food Processing Technology (Third Edition), Woodhead Publishing, Pages 895-913.
- Pokhrel, S. 2024. No TitleEAENH. *Ayan*, Vol. 15 No. (1), Hal. 37–48.
- Rachmawati, W. 2018. Konjac Glucomannan-Agar-Gliserin for Biopolimer of Hard Capsule. Skripsi
- Ramadhan, W., dan Trilaksani, W. 2017. "*Formulation of Hydrocolloid-Agar, Sucrose, and Acidulant on Jam Leather Product Development*". Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, Vol. 20 No. (1), Hal. 95.
- Reineccius, G. 2005. Flavor Chemistry and Technology (2nd ed.). CRC Press.
- Salamah, E., Erungan, A. C., & Retnowati, Y. 2006. *Pemanfaatan Gracilaria sp. dalam pembuatan permen jelly*.
- Saputri, R., A'yun, R. Q., Huriyati, E., Lestari, L. A., Rahayoe, S., Yusmiati, Y., Sulisty, O. H., dan Harmayani, E. 2021. "*Pengaruh pemberian jelly mengandung glukomanan porang (Amorphophalus oncophyllus) dan inulin sebagai makanan selingan terhadap berat badan, IMT, lemak tubuh, kadar kolesterol total, dan trigliserida pada orang dewasa obesitas*". Jurnal Gizi Klinik Vol. 17 No.4 Hal. 166-183
- Seçkin Aday, M., Caner, C., dan Karagul Yuceer, Y. 2010. "*Instrumental and Sensory Measurements of Ezine Cheese Texture*". Akademik Gıda, Vol. 8 No. (3), Hal. 6–10.
- Selvanathan, Y., & Masngut, N. 2020. "*Physicochemical properties, antioxidant activities, and sensory evaluation of pineapple peel biovinegar*". IOP Conference Series: Materials Science and Engineering, Vol. 991 No.(1).
- Suhardianto et., al 2023 "*Karakteristik Permen Keras Ekstrak Daun Jambu Biji*

dengan Variasi Perbandingan Sukrosa dan Sirup Glukosa" Vol. 2, No. 02, Hal 95-107.

Susianti, S., Amalia, U., dan Rianingsih, L. 2020. "*Penambahan Gum Arab Dengan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Kandungan Senyawa Volatil Bubuk Rusip Ikan Teri (Stolephorus Sp.)*". Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan, Vol. 2 No. (1), Hal. 10–19.

Susilawati, Rizal, S., Nurainy, F., dan Syafita, A. 2022. "*Formulasi Ekstrak Temu Mangga (Curcuma Mangga Val.) Dan Sari Buah Mangga Arumanis (Mangifera indica L. Var arumanis) Terhadap Sifat Fisik Dan Sensori Permen Jelly Selama Penyimpanan Suhu Ruang*". Jurnal Argoindustri Berkelanjutan, Vol. 1 No. (1), Hal. 149–166.

Syukri, D. 2021. Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri). Andalas University Press, 67.

Tanamool, V., Chantarangsee, M., & Soemphol, W. 2020. "*Simultaneous vinegar fermentation from a pineapple by-product using the co-inoculation of yeast and thermotolerant acetic acid bacteria and their physiochemical properties*". 3 Biotech, Vol. 10 No.(3), Hal. 1–11.

Ulfa, dan Rohmatun. N. 2018. "*Pengaruh Perendaman Nacl Terhadap Kadar Glukomanan Dan Kalsium Oksalat Tepung Iles-Iles (Amorphophallus Variabilis Bi)*" Vol. 2, No. 2.

Ummah, M. S. 2019. In *Sustainability*) Sistem Pembetungan Terpusat Strategi Melestari (Switzerland) Vol. 11, Issue 1.

Verawati, N., Aida, N., Assrorudin, A., dan Wijayanto, A. 2020. "*Pengaruh Konsentrasi Agar-Agar Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensori Permen Jelly Buah Mangga Kweni (Mangifera odorata Griff)*". Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian, Vol. 9 No. (2), Hal. 81–87.

Virlandia, F. 2008. "*Pembuatan Sirup Glukosa dari Pati Ubi Jalar Metode Enzimatis*". Vol. 25 No. (2), Hal. 27-89

Winarno, F. 1993. Pangan, gizi, teknologi dan konsumen : F.G. Winarno . Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Windi A, Edhi N, M. M. . 2021. "*Pengaruh Penggunaan Campuran Karaginan Dan Konjak Terhadap Karakteristik Permen Jelly Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxh)*". Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta, Vol.48 No. (2), Hal. 39–62.

Yudhistira, B., Hamidah, S. R., dan Punthi, F. 2024. "*Physical, Chemical, and Sensory Characteristics of Star Fruit (Averrhoa carambola L.) Jelly Candy with Various Concentrations of Carrageenan-Konjac and Carrageenan-*

Pectin". AgriHealth: Journal of Agri-Food, Nutrition and Public Health, Vol. 5 No. (1), Hal. 76.

Yumas, M., Loppies, J. E., dan Sampe Barra, A. L. 2020. "*Stabilitas Dan Efektivitas Antioksidan Zat Warna Antosianin Tepung Kakao Tanpa Fermentasi (Theobroma Cacao L) Secara In Vivo*". Jurnal Industri Hasil Perkebunan, Vol. 15 No. (1), Hal. 61.

Yusof, N., Jaswir, I., Jamal, P., dan Jami, M. S. 2019. "*Texture Profile Analysis (TPA) of the jelly dessert prepared from halal gelatin extracted using High Pressure Processing (HPP)*". Malaysian Journal of Fundamental and Applied Sciences, Vol. 15 No. (4), Hal. 604–608.